



Semaine du 7 Au 11 Septembre 2026



PNNS 4 Crudités Cuidités Plat protidique Légumes Féculents Fromages Fruits Desserts	DEJEUNER				DINER			
	Entrée 	Plat principal 	Garniture 	Dessert 	Entrée 	Plat principal 	Garniture 	Dessert 
LUNDI	*Salade Bar	Blanquette de poulet ou *Cœur de merlu vapeur	*Purée ou Ratatouille	Fromage ou Yaourt + *Pastèque	*Tartine au thon	*Roti de porc	*Pâtes Bio	*Fruit ou yaourt + *Glace
MARDI	*Crudités ou Tarte tomate	*Chorizo grillé ou Poisson Bordelaise	*Lentilles ou Haricots beurre sautées	Fruit ou Fromage + *Yaourt brassé Bio	*Carottes râpées	*Poulet « d'ici » rôti	*Gratin dauphinois	*yaourt ou Fruit + *Compote
MERCREDI	*Betterave rouge	*Moules bio ou Chipolatas grillée /*Frites		fruit ou yaourt + *Fruit Bio	*Pizzas	*Escalope de dinde	*Boulgour aux légumes	*Fruit ou fromage + *Yaourt brassé Bio
JEUDI	*Melon ou Charcuterie	*Couscous poulet ou Couscous Végétarien	*Semoule Bio ou Légumes couscous	*fruit ou fromage + *Glace	*Tomates Échalotes	*Croque- Monsieur /Croque Fromage	*Champignons poêlée	*Fromage ou Fruit + *Cake
VENDREDI	*Crudités	Sauté de Porc au curry ou *Omelette	*riz ou Carottes sautées	*Fruit ou yaourt + *Poire au sirop	 Le Proviseur M. VERDEIL  Le Secrétaire Général d'EPL L'ADJOINT GESTIONNAIRE Mme. ANROUCH			

Compte tenu du marché, le chef de cuisine se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant leur équilibre nutritionnel. Fruits crus proposés tous les jours.
 Les plats précédé d'une * composent le MENU CONSEIL élaboré en application de l'arrêté du 30 Septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas